



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 24. Februar 2009 |

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelküchle von Hans-Peter Fries

Zutaten für zwei Personen

300 g	Zanderfilet, mit Haut
200 g	Sauerkraut, aus dem Glas
2	Kartoffeln, festkochend
200 ml	Sahne
250 ml	Crème fraîche
300 ml	Fischfond
150 ml	Noilly Prat
2	Schalotten
50 g	Speck, mager
1	Ei
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Sauerkraut kurz wässern und abtropfen lassen. Eine Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Speck mit den Schalottenwürfeln darin anschwitzen. Das Sauerkraut hinzufügen und ein wenig Wasser angießen. Das Ganze 20 Minuten kochen lassen und anschließend mit 100 Millilitern Sahne und 150 Millilitern Crème fraîche auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht anritzen. Erneut etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite scharf anbraten.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Das Ei trennen und das Eigelb zu der Kartoffelmasse geben. Etwas Muskat reiben und die Mischung mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Masse hinein geben und kross braten.

Die übrige Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Noilly Prat ablöschen und den Fischfond hinzugeben. Das Ganze reduzieren lassen und den Rest der Sahne hineinrühren. Mit Salz und Pfeffer verfeinern und zuletzt mit der restlichen Crème fraîche binden. Kurz vor dem Servieren einmal aufschäumen.

Das Rahmsauerkraut in der Mitte der Teller anrichten und den Zander auf das Kraut legen. Die Kartoffelküchle darum platzieren. Die Sauce über den Zander geben und das Ganze servieren.



Glacierter Rehrücken auf Maronenbrioche von Andrea Woisch

Zutaten für zwei Personen

600 g	Rehrücken, küchenfertig, mit Knochen
35 g	Rehleber
35 g	Herz, vom Reh
50 g	Maronen, vorgekocht
2 Scheiben	Brioche
30 g	Gänseleberpastete
3	Eier
100 g	Suppengrün
0,5 Bund	Rosmarin
8	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
2 EL	Preiselbeeren
8 g	Preiselbeergelee
3 EL	Butter
50 ml	Sahne
0,5 TL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein, trocken
25 ml	Cassislikör
1 EL	Cognac
1,5 cl	Madeira
100 ml	Preiselbeersaft
500 ml	Wildfond
	Olivenöl, zum Anbraten
0,5 TL	Puderzucker
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rosmarin hacken. Den Rehrücken auslösen, die Knochen waschen und mit der Rehleber und dem Herz in einem Topf in Öl anbraten. Das Suppengrün klein hacken, dazugeben und weiter braten. Das Tomatenmark und das Preiselbeergelee hinzufügen und anschließend das Ganze mit Rotwein ablöschen. Das Ganze mit dem Wildfond auffüllen und mit den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt auf ein Drittel einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Öl anbraten. Danach für neun Minuten in den Backofen geben und anschließend vier Minuten ruhen lassen.

Für die Maronenbrioche die Eier trennen, das Eiweiß mit der Sahne, dem Cognac und der Gänseleberpastete zu einer Masse zusammen rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brioche Scheiben rund ausstechen und für fünf Minuten in die Sahnemasse legen. Danach in zwei Esslöffel Butter goldbraun braten.

Die Maronen in Scheiben schneiden, mit der restlichen Butter und dem Puderzucker anschwanken und anschließend mit dem Madeira ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Brioche anrichten.

Den Preiselbeersaft und den Cassislikör mit den drei Eigelb in eine Schüssel geben. Das Ganze über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen und die Preiselbeeren dazugeben. Das Ganze mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Die Maronenbrioche in der Tellermitte anrichten. Den Rehrücken in Stücke schneiden und seitlich platzieren. Die Sauce und die Preiselbeersabayon darüber träufeln. Das Ganze servieren.



Fischvariation von Wolfhard Müller

Zutaten für zwei Personen

1	Seezunge, mit Haut, à 200 g
100 g	Goldbarschfilet, ohne Haut
100 g	Schollenfilet, ohne Haut
100 g	Seeaal
100 g	Steinbeißerfilet, mit Haut
200 g	Skampis, ohne Schale
50 g	Lachs, ohne Haut
100 g	Nordseekrabben, gepult
50 g	Feldsalat
1 EL	Milch
50 g	Parmesan, gerieben
150 ml	Riesling
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Zitronenthymian
2 EL	Bärlauch, getrocknet
2 EL	Estragon
1	Zwiebel, rot
1	Schalotte
1	Zwiebel
1	Gemüsezwiebel
3 Zehen	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
5	Safranblüten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle
	Butter, zum Ausfetten
	Curry
	Meersalz-Koriander-Mischung

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Seezunge, den Seeaal und das Steinbeißerfilet waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Fisch mit dem Zitronensaft, der Meersalz-Koriander-Mischung, Pfeffer, den Safranblüten, Curry, einem Zweig Zitronenthymian, einem Esslöffel Bärlauch und dem Estragon würzen. Anschließend in Olivenöl anbraten und in den Backofen geben.

Eine Scheibe vom Ingwer schneiden. Die Schalotte, den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Das Goldbarschfilet, den Lachs, die Nordseekrabben, die Skampis und das Schollenfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Skampis klein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Nordseekrabben mit den Fischstreifen darin anbraten. Die Zwiebeln, die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer hinzufügen. Das Ganze mit dem Zitronenthymian, Pfeffer und dem restlichen Bärlauch würzen und mit dem Riesling ablöschen. Die Milch hinzufügen und 30 Gramm des Parmesans dazugeben.

Die Backofentemperatur auf 180 Grad erhöhen. Zwei Muscheln mit Butter ausfetten und die Fischmischung hineingeben. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im Backofen gratinieren.

Den Feldsalat waschen und die harten Enden entfernen. Ein Nest auf den Tellern anrichten.

Die Muscheln auf dem Feldsalat anrichten. Die Seezunge, den Seeaal und das Steinbeißerfilet darum platzieren und das Ganze servieren.



Seezungenröllchen in Weißwein-Champignon-Rahm von Elke Nienkemper

Zutaten für zwei Personen

4	Seezungenfilets, à 100 g
4 Scheiben	Lachsschinken
125 g	Basmatireis
200 g	Champignons
1	Schalotte
1 Bund	Dill
1	Zitrone, unbehandelt
40 g	Emmentaler
30 g	Butter
250 ml	Weißwein, lieblich
200 ml	Sahne
	Kräutersalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Reis in Salzwasser 17 Minuten körnig kochen.

Den Dill fein hacken. Die Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und die Seezungenfilets mit dem Saft beträufeln. Eine Seite des Fisches mit Salz und Pfeffer würzen, auf die andere Seite je eine Scheibe Lachsschinken legen und mit dem Dill bestreuen. Die Filets von der dicken Seite zur Filetspitze aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Eine kleine flache Auflaufform mit zehn Gramm Butter ausstreichen, die Röllchen senkrecht hineinstellen, den Weißwein dazugießen und mit Alufolie abdecken. Das Ganze 15 Minuten im Ofen garen.

In einer Pfanne die restliche Butter zerlaufen lassen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und anschließend in der Pfanne glasig dünsten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben und halbgar dünsten.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen und den Sud zu den Champignons geben. Den Fisch erneut warm stellen und die Temperatur ausschalten.

Die Sahne unter die Champignons rühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Kräutersalz abschmecken. Den Käse reiben und untermischen. Das Ganze über die Seezungenröllchen geben und zwei Minuten ziehen lassen.

Die Seezungenröllchen mit der Weißwein-Champignon-Rahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Glasierte Kalbspralinen auf Glasnudelsalat von Sascha Koltermann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsfilet
120 g	Glasnudeln
50 g	Erdnüsse
2	Tomaten
100 g	Stangensellerie
1	Zwiebel, rot
2	Frühlingszwiebeln
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1 Schote	Chili
1	Zitrone, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
1	Avocado
1	Mango
5 Zweige	Koriander
1 Zweig	Rosmarin
100 g	Sesamkörner
85 g	Honig
50 ml	Kalbsfond
60 g	Butter
2 TL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Chiliflocken
	Fleur de Sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Filets in Butterschmalz anbraten und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Schalotten abziehen und halbieren. Den Knoblauch und die Schalotten zusammen mit dem Rosmarinzweig zu den Kalbsfilets geben. 30 Gramm Butter hinzufügen und die Filets damit glasieren. Anschließend das Ganze in eine Auflaufform legen und 20 Minuten auf mittlerer Schiene garen.

Den Kalbsfond, 80 Gramm Honig, die restliche Butter, die Sojasauce und die Sesamkörner so lange unter Rühren einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Das Ganze mit Fleur de Sel und Chiliflocken würzen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf die Grillfunktion umschalten. Die Kalbsfilets mit der Sesammasse bestreichen und in den Backofen geben. Die Filets so lange überbacken, bis sie goldbraun sind.

Die Glasnudeln einige Minuten in heißem Wasser einweichen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Nun die Nudeln zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Die Tomate einritzen, blanchieren, von der Haut und dem Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Koriander hacken. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone und die Limette halbieren und auspressen. Die Avocado und die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein hacken. Die Tomate, die Frühlingszwiebeln, die Avocado, die Mango, den Sellerie, die Zwiebel, das Chili und den Knoblauch zusammen mit der Hälfte des Korianders und den Erdnüssen zu den Nudeln geben und alles gut vermischen. Das Ganze mit dem restlichen Honig, Zitronen- und Limettensaft und Sesamöl abschmecken.

Die Kalbspralinen in Scheiben schneiden und mit der Würzbutter beträufeln. Das Ganze mit dem restlichen Koriander bestreuen und auf dem Glasnudelsalat platzieren und servieren.